37e Année. — Tome LXXIII. N° 1904 Paris, 25 Décembre 1930

REVUE DE VITICULTURE

CONSIDERATIONS SUR UNE SOLUTION DEFINITIVE DES CRISES VITICOLES

La solution que propose M. Jacques Paul a été très étudiée par lui, néanmoins, il y a lieu de craindre que si elle était appliquée, telle qu'elle est conçue, elle finirait par se révéler extrêmement injuste.

M. Jacques Paul ne veut faire supporter la charge du blocage que par la grande propriété, moyen assez démagogique, et il est bien permis d'admettre que si les prix se stabilisaient, ce serait à un cours avantageux, laissant un bénéfice par hectare bien supérieur à celui que peut donner toute autre culture. Ce serait alors inciter les vignerons à planter, et il faut tenir en compte que si la production moyenne n'est guère que de 25 hectolitres à l'hectare, en exceptant les 6 départements méridionaux gros producteurs, les plantations nouvelles qui seraient faites profiteraient de toute l'expérience acquise et produiraient aisément une moyenne de 60 hectolitres à l'hectare.

Quels sont les bénéfices à l'hectare des diverses cultures ?

Les herbages, très favorisés cette année, ont donné mille francs nets et plus par hectare. Les blés et autres céréales, les pommes de terre ont perdu de l'argent, et, quand ils laissent un bénéfice, il est toujours inférieur à 1.000 francs à l hectare dans une grande partie de la France, tout au moins dans celle où on cultive aussi la vigne.

En plantant des hybrides, les meilleurs connus jusqu'à ce jour en attendant mieux, la supposition d'une production moyenne de 60 hectolitres est très modeste, et le bénéfice qu'ils laisseraient serait vraisemblablement de l'ordre de 3.000 francs l'hectare. Ne pourrait-il pas se trouver alors 300.000 propriétaires, le 1/5 du total, décidés à planter au moins un demi à 5 hectares de vigne, soit peut-être 500.000 hectares en quelques années qui produiraient 30 millions d'hectolitres, et, comme tous ces planteurs ne seraient pas atteints par le blocage, les gros producteurs auraient à supporter une charge si lourde qu'ils en seraient ruinés. Le but serait dépassé.

Le paysan d'après-guerre a dû réfléchir à bien des choses qui autrefois ne frappaient pas son esprit, il a appris à comparer et à porter son effort sur les cultures les plus productives. Il a parfaitement compris que la consommation

de la viande allait augmenter et celle du pain diminuer et il n'a pas hésité, depuis dix ans, à mettre plus de un million d'hectares en prés pour produire de la viande qui laisse plus de bénéfices que le blé. Si l'on fait de la culture de la vigne une source de bénéfices assurés, bien qu'artificiellement, il n'hésitera pas à planter exagérément parce que la surproduction ne l'atteindra pas.

Il faudrait donc pour éviter cette cause d'échec que le blocage soit étendu à la totalité des productions proportionnellement à la quantité de vin qu'ils mettraient en vente et, comme conséquence, les déclarations de récoltes ne devraient porter que sur la partie mise en vente avec obligation de la vendre ou de la tenir réservée en cave, déduction faite du consume.

Les déclarations seraient alors d'une rigoureuse exactitude.

Celui qui déclarerait moins se trouverait empêché de vendre et celui qui déclarerait plus s'exposerait à un blocage plus élevé que celui qui lui correspondrait exactement.

Il est illogique, comme le dit M. Jacques Paul, de fixer un rendement forfaitaire à l'hectare, mais il est illogique aussi de mettre sur le même pied le producteur de 150 hectolitres de vin de 10° à l'hectare et celui de la même quantité en vin de 6° ; d'un est un homme intelligent qui fait faire des progrès à la culture et mérite les éloges de tous, l'autre est un brouillon égoïste qui détériore ce que le Ciel nous a donné. Que ces 150 hectolitres soient obtenus par des tailles extra-longues, des irrigations exagérées ou par apport d'eau dans les cuves, le résultat est toujours une dépréciation du vin et une surproduction qui porte injustement préjudice à tous les autres viticulteurs. Il faudrait donc qu'il y ait une relation entre la production à l'hectare et le degré alcoolique du vin, mais on tomberait alors dans une très grande complication. Il y a un moyen simple de tourner cette difficulté, c'est de décider que ne pourront circuler les vins des régions méridionales que s'ils dosent 9° d'alcool et une somme alcool plus acide égale à 12 1/2 et pour les autres régions 7 à 8° avec la même somme alcool plus acide. Le mouillage sera alors grandement réduit, sinon supprimé.

Des décrets comme ceux de fin juin permettant à l'Algérie, dont les vignes donnent, sans eau à la cuve, des vins de 12 à 13° dans le département d'Alger et de 13 à 14° dans celui d'Oran, permettant, dis-je, de vendre des vins de consommation de 10° sans somme obligatoire acide plus alcool, donnent déloyalement une prime au mouillage au lieu de comprimer la production. Les autres producteurs de vin ne pourraient admettre de blocages, dans de semblables conditions.

La fixation d'un degré minimum pour la circulation demande un moyen pour obtenir chaque année ce minimum de degré, quelle que soit l'irrégularité des saisons, mais le produit de la betterave ne doit pas être marié avec celui de la vigne, d'où nécessité d'autoriser le sucrage avec des moûts concentrés ou le vinage à la cuve avec de l'alcool de vin, et l'un et l'autre de ces deux procédés, ou les deux, concourront à diminuer les quantités, à bloquer quand il y aura lieu.

M. Jacques Paul qui veut d'abord légiférer contre les grands producteurs va leur donner une compensation. « Les moûts concentrés devront être employés

dans le domaine qui les aura produits. » Il ne peut pas douter que celui qui récolte 50 hectolitres est bien empêché de faire une installation très coûteuse de concentration des moûts.

Il me semble que l'on peut trouver une formule plus démocratique.

Le freinage que veut faire M Jacques Paul pour empêcher les productions de s'accroître revient toujours à limiter le droit de propriété, principe communiste contre lequel l'immense majorité des Français est opposée parce qu'il renferme en lui-même une iniquité comme point de départ et qu'il est insuffisant pour satisfaire la classe amorale qui s'en réclame. De plus, l'exploitation agricole, vigne, est déjà grevée de tant d'impôts que l'on se demande comment on peut en envisager de nouveaux sans utilité absolue. Puis l'impôt proposé sera d'autant plus élevé que le vigneron travaillera avec plus d'intelligence... Pourquoi ne pas donner une prime à ceux qui récolteront moins de 20 hectolitres à l'hectare parce qu'ils auront mal taillé et mal cultivé ?...

Si M. Jacques Paul avait poussé ses déductions un peu plus loin, il serait arrivé à conclure que seule resterait autorisée la culture de la vigne pour vin de cru.

M. Jacques Paul voit encore la possibilité d'employer le sucrage et de le faire payer au cours du degré alcool et cependant c'est par wagons que le sucre s'est employé sans payer aucun droit ; qu'il confronte donc les statistiques de vente des sucres pendant septembre-octobre, déduction faite des sucres ayant payé la surtaxe, avec celle des autres mois de l'année et ses yeux s'ouvriront à la lumière.

En résumé, l'idée générale de M. Jacques Paul, qui relève du contingentement tant discuté, peut servir de base utile à un projet de réglementation, mais il ne me paraît pas possible d'atteindre les causes de surproduction dues exclusivement aux petits vins produits par absorption d'eau par les racines ou manufacturés à la cuve, sans mettre comme point de départ un minimum d'alcool assez élevé, puis élaboration du statut de l'alcool, élévation des droits de douane, suppression des vins de deuxième cuvée et des piquettes, constitution d'un budget de publicité de 150 à 200 millions annuels à trouver par des droits de port atteignant les vins d'Algérie et par un prélèvement sur les taxes de circulation.

J.-F. Ravat,
Ingénieur civil des mines.

LE PROJET DE LOI PORTANT FIXATION DU STATUT FISCAL DES COOPERATIVES AGRICOLES DE PRODUCTION

Nous avons déjà, à différentes reprises, entretenu nos lecteurs de l'importance capitale que doit prendre, pour l'avenir de la production agricole, le développement de la coopération. De celle-ci doit dépendre, en effet, en grande partie, l'affranchissement des producteurs à l'égard des intermédiaires, par leur entrée en rapport direct avec les consommateurs, et par suite le développement facile de l'agriculture, pour le plus grand bien du pays tout entier.

L'obstacle principal opposé, jusqu'à présent, à l'essor des coopératives agricoles de production était de nature fiscale et résidait dans l'obligation où se trouvaient ces organismes d'acquitter l'impôt sur les bénéfices commerciaux et la taxe sur le chiffre d'affaires. Cet état de choses, néfaste à l'agriculture, reposait entièrement sur la confusion établie entre les entreprises agricoles à caractère réellement coopératif et les établissements industriels ou commerciaux fondés pour la réalisation de bénéfices à répartir entre les adhérents.

Or, quel critérium invoquer pour faire la distinction entre ces deux espèces de groupements coopératifs ? Durant les premières années d'application des impôts visés ci-dessus, on admettait que le caractère agricole ou industriel d'une coopérative dépendait de la plus ou moins grande importance de son outillage. Mais cette conception faisait naître de nombreuses contestations et constituait un obstacle sérieux au perfectionnement de l'outillage agricole. Aussi, la loi du 30 décembre 1928 mit-elle fin à cette interprétation et posa-t-elle en principe, désormais incontesté, que les coopératives seraient considérées comme agricoles et comme telles exemptées des impôts commerciaux, à la seule condition de n'effectuer que des opérations entrant dans les usages normaux de l'exploitation ; elles devaient, en conséquence, ne procéder qu'à des transformations qui n'entraîneraient pas l'imposition de leurs membres pris individuellement. Au contraire, seraient considérées comme des coopératives industrielles ou commerciales, passibles des impôts commerciaux, les groupements procédant à des transformations de produits entraînant obligatoirement l'imposition de leurs membres considérés isolément.

Le principe ainsi posé n'était pas suffisamment précis pour régler tous les litiges et empêcher de les faire naître. Il laissait en effet, dans tous les cas d'espèces, le soin de trancher le différend entre les coopératives et le fisc aux tribunaux administratifs ; il multipliait ainsi les procès, au détriment et de l'administration fiscale qui, même ayant obtenu gain de cause, se heurtait à la résistance des populations agricoles, et de ces population elles-mêmes, auxquelles devenait pénible l'effort coopératif.

Il convenait donc, sans attendre l'élaboration longue et laborieuse du statut juridique de la coopération en général, d'aller au plus pressé et de donner au monde agricole satisfaction, en élaborant d'une façon précise le statut fiscal des coopératives agricoles.

Pour atteindre ce but, des règles autant que possible quantitatives devaient permettre, par un simple travail de comptabilité, de trancher tout différend en établissant, indiscutablement et conformément à la loi, la discrimination entre la coopérative agricole et la coopérative industrielle ou commerciale ; c'est ainsi que l'article premier du projet de loi que nous analysons pose, en principe, que seront considérées désormais comme coopératives agricoles et comme telles exemptées de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux et de la taxe sur le chiffre d'affaires, les sociétés coopératives agricoles visées au § 1 *de l'article 22 de la loi du 5 août 1920*, se bornant à recevoir, à conserver, à transformer et à vendre les produits des exploitations agricoles de leurs membre, *sous la triple condition :*

1° *Que la différence entre le prix de vente des produits obtenus et la valeur des*

produits agricoles récoltés et apportés par les coopératives, telle que cette valeur se trouve déterminée par les mercuriales, ne dépasse pas un certain pourcentage de ladite valeur ;

2° Que la valeur des produits étrangers entrant dans la composition des produits fabriqués ne dépasse pas un certain pourcentage de la valeur des produits agricoles récoltés et apportés par les coopérateurs, et déterminée comme il est dit ci-dessus ;

3° Qu'elles n'organisent ni n'exploitent un magasin distinct de leur établissement principal pour la vente au détail, c'est-à-dire pour les ventes consenties à des personnes qui achètent pour leur consommation personnelle ou familiale et non pour revendre ou pour alimenter leur commerce.

Telles sont les trois règles précises et, dans une certaine mesure, quantitatives qui permettent de faire, immédiatement et indiscutablement, la distinction entre la coopérative agricole et la coopérative industrielle ou commerciale. Elles aboutissent, à cause de leur précision même, à une limitation de l'activité de transformation de l'établissement coopératif, et procèdent directement du principe général énoncé au début, à savoir que l'activité de la coopérative ne doit pas dépasser les limites qui s'imposeraient à chacun de ses adhérents, à titre d'agriculteur.

« Sans doute, dit le rédacteur du projet, doit-il être bien entendu que ni le perfectionnement de leur outillage, ni l'importance même de leurs établissements ne peuvent s'opposer au caractère agricole des coopératives. Mais il n'en serait plus de même si la série des transformations subies par les produits agricoles s'étendait au delà de certaines limites, ou si l'orientation des ventes s'écartait des habitudes normales du monde agricole : la compétence propre des agriculteurs, administrateurs de coopératives, pourrait alors ne plus suffire à ces tâches nouvelles, les risques et aléas deviendraient considérables et il ne serait plus possible d'invoquer le principe d'exonération qui s'attache à la qualité même des producteurs agricoles. » (Projet de loi n° 3.566, session 1930, Chambre, page 4.)

Du reste, dans l'application de ces règles, le législateur a laissé aux autorités compétentes le soin de tenir compte des circonstances ; c'est ainsi que le pourcentage représentant la différence entre le prix de vente des produits obtenus et la valeur des produits agricoles récoltés et apportés par les coopérateurs, sera fixé par décret rendu après avis d'une commission nommée à cet effet. On suivra la même procédure pour la fixation du pourcentage représentant la valeur des produits étrangers entrant dans la composition des produits fabriqués par rapport à celle des produits agricoles récoltés et apportés par les coopérateurs (article 1er).

Dans le même esprit, l'article 2 prévoit un certain adoucissement au principe de l'interdiction de la vente au détail dans des magasins distincts de l'établissement principal de la coopérative : il stipule, à cet effet, que si celle-ci effectue des vents au détail dans des magasins distincts dudit établissement, elle ne sera redevable des impôts commerciaux que pour lesdites ventes, à la condition que celles-ci soient retracées dans une comptabilité distincte (article 2).

Les articles 3 et 4 précisent dans quelles conditions sera appliquée l'exemption

d'impôts dont doivent bénéficier les coopératives et à quelles formalités devront satisfaire les intéressés pour en bénéficier : c'est ainsi que ceux-ci seront exonérés par exercice d'exploitation d'après la situation, pour l'exercice précédent, de chaque société au regard des conditions énoncées précédemment à l'article premier (article 3).

D'autre part, les sociétés coopératives bénéficiaires seront tenues de se soumettre au contrôle des agents du Trésor, du Ministère de l'Agriculture ou de la Caisse nationale du Crédit agricole, visant à établir qu'elles fonctionnent conformément aux prescriptions de la loi du 5 août 1920 (article 4).

Nous remarquerons, en terminant, que si le caractère agricole des coopératives est déterminé par l'application de certaines règles fixes, le projet s'en remet d'une part aux conditions exigées par la loi du 5 août 1920, complétée par le décret du 9 février 1921, pour prouver la réalité et la sincérité de *leur caractère coopératif*. Cette législation a fait en effet ses preuves ; elle a été intégralement acceptée par tous les groupements agricoles, et comporte, d'autre part, dans la gestion ou la répartition des bénéfices, de réelles limitations qu'une entreprise industrielle ou commerciale pourrait difficilement supporter.

Le Parlement devra donc se prononcer, à la rentrée, sur le texte précédemment analysé. Nous avons dit toute l'influence que doit avoir sur l'agriculture du pays le rejet ou l'adoption d'un tel projet. Le point délicat de la réforme projetée consiste dans la mise au point, par décret, du pourcentage représentant le rapport entre les différentes valeurs mises en présence. Or, il y a tout lieu d'espérer que ce rapport sera fixé en toute équité et conformément aux intérêts en présence, puisque c'est, en définitive, la commission, c'est-à-dire les intéressés eux-mêmes, qui seront appelés à se prononcer.

Charlotte Drouard,
Rédactrice,
Secrétaire de la direction de l'Agriculture.

SOUVENIRS ET ESPOIRS

L'agonie de la viticulture commença il y a cinquante ans. Si elle ne mourut pas, ce fut grâce au courage et à l'énergie des vignerons. Il n'est pas sans intérêt de revoir les angoisses par lesquelles ils ont passé, pendant ce demi-siècle.

Avant cette période, le vigneron était un heureux entre tous les agriculteurs, il récoltait (peu, mais bon) du vin dont la célébrité et la réputation faisaient sa joie par un peu d'argent et beaucoup de satisfactions, que lui procuraient les félicitations et les encouragements de ses voisins pour les gloires locales, et des peuples les plus éloignés pour les saveurs et parfums des grands crus du Bordelais et de la Bourgogne. Les champagnes intervinrent pour faire rayonner la réputation des produits français jusqu'aux tréfonds des régions les plus reculées, lorsqu'on eut appris à les traiter en ces formes de mousseux pétillants et brillants, dont la saveur délicate et les effluves capiteuses mettent la gaîté aux cœurs des buveurs.

A cette époque d'il y a plus de cinquante ans, la vigne ne se connaissait

que peu ou pas d'ennemis, de-ci de-là survenait une attaque de « ver rouge » (Cochylis), mais toujours localisée et de peu de durée.

Il y avait bien aussi les années médiocres comme qualité, et parfois des gelées printanières et des accidents de coulure, mais les dommages restaient limités à des régions étroites. Nos ancêtres avaient su avec une patience millénaire sélectionner les cépages les plus avantageux aux divers points de vue des saveurs, des résistances aux intempéries qui convenaient le mieux à chaque région. Il me souvient d'avoir dégusté il y a six ans, encore, certain vin des coteaux de la Vienne de 1829 quasi centenaire fourni par un cépage qui a presque totalement disparu de ces régions, le Cot, ou Quercy, parce que le recul des saisons a rendu ce cépage trop fréquemment improductif par Coulure et susceptibilité aux maladies (Mildiou, Oïdium, etc.).

Ce recul d'aire cultivable d'un cépage déterminé s'est du reste manifesté pour l'ensemble de la France. On trouvait autrefois de la vigne jusqu'en Bretagne et il existe, même à Roubaix, une rue dont la dénomination « rue de la Vigne » ne laisse aucun doute sur l'existence d'un vignoble dans la région. Peu à peu, par suite d'un refroidissement qui semble général, la viticulture en France s'est déplacée vers le Sud.

Vers 1850 (exactement en 1847 en Angleterre) apparut l'Oïdium dans les serres. Il y eut grosse émotion dans toute l'Europe, ce nouveau fléau sembla menacer l'existence de tous les vignobles. Heureusement, en 1853, un viticulteur attentif s'aperçut que le soufre protégeait bien contre ce champignon.

Ce fut jusque vers 1865 une période calme ; à cette époque, le Phylloxéra fut identifié par Planchon, Bazile et Sahut dans les vignes du Gard. Ce ravageur importé des régions américaines avec des collections ampélographiques, se répandit avec une vitesse quasi foudroyante et, en 1875, il ne restait plus guère de vignoble important indemne des atteintes du terrible puceron. La lutte avait été tentée immédiatement par tous les moyens supposés utiles : poudres et liquides variés, depuis les plus inoffensifs jusqu'aux poisons les plus énergiques qui échouèrent piteusement, c'est en vain que l'Académie des Sciences vota un prix de 100.000 francs (c'était un chiffre tentant à cette époque) pour l'obtenteur d'un destructeur du parasite, aucun remède ne se montra utile. Il nous souvient d'un brave vigneron à qui on avait vendu fort cher une poudre à base d'arsenic, qui s'écriait en montrant une racine et la maudissant : « Il (le Phylloxéra) engraisse, le S..., il fait comme ma jument quand je lui donne de l'arsenic. »

Bref, ce fut un désespoir lamentable qui envahit le monde viticole jusqu'à l'essai et l'emploi satisfaisant des porte-greffes.

Mais là surgit un nouvel ennemi de la viticulture en la forme officielle. Les inspecteurs, les professeurs de l'Etat, les officiels en un mot, pour les désigner par leur qualificatif, décidèrent de s'opposer aux introductions des porte-greffes dans les vignobles. On n'a plus souvenir aujourd'hui de ce que furent ces luttes ou sournoises ou ouvertes. Les vignerons durent user de mille subterfuges pour se procurer ces éléments de salut. Beaucoup en introduisirent en fraude à leurs risques et périls, d'autres plus timorés firent à grands frais venir des pépins de porte-greffes et établirent chez eux des pépinières longues et coû-

teuses par leur lent développement et par l'absence de sélection méthodique.

La reconstitution fut retardée par cette bête opposition de plus de dix années. Il fallait pour être admis aux conseils des éminentes et doctes personnalités munies de titres et diplômes traiter les vignes par le sulfure de carbone. Cette lamentable résistance au seul progrès défensif utile eut une autre conséquence peut-être encore plus néfaste, elle éloigna de la viticulture une légion d'agriculteurs dont les ressources et les connaissances étaient limitées.

Le fameux sulfure de carbone, s'il tuait le Phylloxéra, tuait aussi la vigne à laquelle il fallait apporter des stimulants coûteux et mal définis, pour chaque sol de culture. Et beaucoup de vignerons durent abandonner une lutte qui ne payait plus les efforts de défense.

On eut beau signaler aux professeurs spécialisés dans les conseils gouvernementaux que l'action du sulfure de carbone était inopérante en fait dans un nombre considérable de situations, où son emploi nécessitait des apports complémentaires de fertilisants coûteux et hors de proportion avec les rendements possibles à attendre des vignobles visés. Rien n'y fit et officiellement ce fut le seul moyen de combattre le Phylloxéra qui régna en maître pendant de longues années.

Il suffira de rappeler les accusations que portaient contre ces néfastes propagateurs d'un remède pratiquemnet inutilisable dans la majeure partie du vignoble, les simples vignerons, qui eux cherchaient un moyen efficace d'éviter la ruine et ne leur pardonnaient pas leur hostilité au greffage, seul procédé efficace pour conserver leurs plantations.

Cette hostilité des officiels eut bien d'autres conséquences. Comme le public consommateur exigeait du vin à boire, quoi qu'il fût, on se trouva en présence d'une invasion de boissons vineuses faites avec les produits et par des procédés souvent étranges, dont le moins nocif fut le vin de raisins secs, dont le moindre mal qu'on en puisse dire, c'est qu'il n'offrait au palais et à l'odorat rien de comparable au vin de vigne.

Le vieux consommateur perdit vite le goût du vrai vin, il perdit l'usage si perfectionné autrefois chez nos populations du sens olfactif, qui est, en matière de dégustation du vin, l'organe peut-être le plus délicatement sensible. On se mit à boire à plein gosier, et on ne sut plus goûter vraiment. Si bien que nous avons pu lire récemment, ici même, sous la plume d'un viticulteur que l'odeur des cépages dits producteurs directs (hybrides des dernières créations) ne passait pas dans les eaux-de-vie des vins de ces cépages. Cette audacieuse erreur nous a causé un véritable effroi. Peut-être est-elle due aux désirs de faire se développer l'utilisation de ces cépages, néfastes pour la bonne réputation de nos vins français, nous le souhaiterions pour l'auteur de cette invraisemblable opinion, mais nous craignons qu'aussi elle soit le résultat d'une véritable atrophie du sens dégustatif.

Depuis l'introduction du greffage contre toutes les résistances du monde officiel, d'autres ennemis de la vigne se sont abattus sur nos cépages, le Mildiou a sévi un peu partout, sous l'action des années froides et humides et entraîné encore plus intense le déplacement de la culture de la vigne, en facilitant les concentrations du vignoble dans les régions méridionales où la lutte, par suite

des climats et des hautes productions réalisables, est plus facile que dans les régions froides, à petites productions, incapables de subvenir aux frais de défense contre ce terrible fléau, surtout au fur et à mesure que la main-d'œuvre se raréfie et augmente ses prix.

La lutte contre la reconstitution du vignoble par le monde officiel a eu une autre conséquence, elle a fait disparaître de certaines régions la petite viticulture, et les populations privées de cet élément d'aisance ont quitté peu à peu les territoires impropres aux autres cultures agricoles. On peut citer comme exemple le département du Tarn, où la vigne a perdu la moitié de son étendue en superficie, tandis que les agriculteurs perdaient en effectifs terriens plus de cent mille participants aux travaux agricoles, soit plus du tiers de la population rurale.

Cet exode commencé avant la guerre, s'est accentué bien entendu dans les dix dernières années, au point que dans ce département des communes entières ont disparu, faute d'habitants.

Si le monde officiel s'est rendu coupable d'une incompréhension totale des intérêts viticoles dans la question de la reconstitution par le greffage, nous avons vu son action aussi néfaste en matière de taxation fiscale. On a établi des coefficients pour chaque région et non point d'après la productivité des sols, et lorsque tel vigneron récoltait jusqu'à 100 hectolitres à l'hectare et même parfois plus dans certaines exploitations du Midi, on voyait à côté en coteaux et sols infertiles la productivité de la vigne s'abaisser à 20 et parfois à 15 hectolitres, mais les professeurs d'agriculture (de tous ordres, depuis les directeurs des services départementaux jusqu'aux simples professeurs locaux) n'avaient cure de ces petits producteurs, masse sans intérêt pour leurs satisfactions personnelles de recherches de gros rendements de tous produits, dans leurs circonscriptions respectives. Ces hauts personnages se sont désintéressés des cantons à petits rendements, où la nature des sols ingrate et peu rémunératrice laissait trop de déficit aux cultivateurs épuisés. Et toutes les récompenses officielles, tous les encouragements furent réservés aux producteurs des localités bien avantagées naturellement par leurs sols fertiles. Cette action néfaste a eu comme conséquence un éloignement graduel des populations rurales des régions déshéritées. Alors est survenu un autre engouement, des mêmes personnages officiels, pour les fameux Producteurs Directs qui devaient, au dire de beaucoup, sauver la viticulture française. Mais aucun d'eux parmi ces hautes personnalités n'a eu la scrupuleuse attention de vérifier les qualités ou les défauts gustatifs ou olfactifs des produits de ces cépages. Il n'y eut qu'un point de vue envisagé : la quantité possible à attendre et l'augmentation éventuellement espérée d'une production relativement indemne de maladies parce que moins exposée aux désastres culturaux.

Les grands hybrideurs sont arrivés à créer des milliers de cépages, en partant presque toujours des américains à forte végétation ou à grosse productivité tels que les Labrusca, les Riparia, les Aestivalis et trop souvent aussi les Lincecumii, tous cépages à odeur et saveurs répugnantes désignées en général sous le nom de « Fox » ; il en est résulté des hybrides à odeurs héritées de ces parents malfaisants, tandis que les descendants des Rupestris et des Berlandieri

beaucoup moins mal odorants, et dont les saveurs se rapprochaient des saveurs de nos vieux viniferas, étaient négligés parce que moins productifs, moins vigoureux et aussi souvent moins résistants aux atteintes des ennemis de la vigne (Phylloxéra, Mildiou, Oïdium, etc.). Des vignobles furent empoisonnés par ces hybrides. Les vrais hybrideurs honnêtes et consciencieux se refusaient en général à prôner leurs produits et à en conseiller l'emploi, mais à côté d'eux il s'est créé une industrie de marchands beaucoup moins scrupuleux, qui par prospectus, réclames et propagande impressionnante ont séduit les malheureux viticulteurs insuffisamment renseignés. Ici alors que nous avons vu le monde officiel agir avec une incompréhension totale de l'intérêt viticole français, sous prétexte de ne pas nuire aux activités commerciales de ces empoisonneurs de nos crus si réputés autrefois, nous avons vu ce monde officiel ignorer la nocivité de ces cépages, et souvent même des professeurs en conseiller inconsidérément la plantation sous prétexte que leur productivité abondante et leurs prétendues résistances aux vieux fléaux viticoles procureraient fortune et enrichissement aux planteurs. Cette action néfaste des professeurs officiels a causé des effets néfastes à la réputation de nos vins.

Il faut reconnaître cependant que la viticulture méridionale a été plus sage. Heureusement pour eux, les vignerons des départements gros producteurs possédaient (avec l'Aramon surtout) des cépages imbattables comme rendement et finesse et ils n'ont pas hésité malgré les difficultés de la lutte contre les maladies cryptogamiques à persister dans la culture presque exclusive de leurs cépages ayant fait leurs preuves, sans consentir en général à s'embarquer dans l'illusoire et néfaste culture des nouveautés viticoles hybrides.

Ce fut leur véritable salut, et comme à l'heure actuelle semble s'ouvrir une nouvelle tendance culturale de la vigne et que les législateurs se sont décidés à entraver dans la mesure du possible (avec les mœurs politiques qui nous régissent), la mise en culture de ces fameux et funestes cépages, on peut espérer une renaissance des aptitudes du monde viticole à faire le meilleur vin possible. Ce retour aux vieilles traditions semble bien s'annoncer un peu partout et les très vieux viticulteurs, comme le signataire de ces souvenirs mélancoliques, ne peuvent que s'en réjouir très sincèrement, pour leurs descendants, sinon pour eux-mêmes, trop âgés pour pouvoir espérer d'en bénéficier personnellement.

LABERGERIE.

LE VIN ET LES ARTISTES (1)

Lorsque le voyageur débarque sur le rivage de l'antique Hellade, et qu'il gravit les pentes de l'immortel rocher de l'Acropole, il s'arrête émerveillé devant le théâtre de Dionysos, que quatre siècles avant notre ère les Grecs ont élevé à la gloire du vin.

A Pompei, les fresques et les mosaïques qui décorent les anciennes maisons

(1) Allocution prononcée à la fête littéraire et artistique en l'honneur du vin.

romaines sont presque toujours consacrées à Bacchus et à ses cortèges de chants et de danses.

En France, en l'an 389 avant J.-C., Brennus le Gaulois, après avoir guerroyé trois ans au delà des Alpes, rentrait dans les Gaules et ouvrant de sa lance le sol natal, y enfonçait un vieux cep, arraché aux flancs des collines de Campanie. De ce cep est sortie la magnifique floraison de vignes qui font de cet arbuste la plante emblême de notre pays.

En Espagne et au Portugal, les pampres apportés par les Maures de la vieille terre africaine ont prospéré sur le sol béni de l'Andalousie et de la Lusitanie.

En Allemagne, en Autriche, en Hongrie, en Dalmatie, et jusque sur les bords du Danube chez nos frères latins de Roumanie, les légions romaines ont apporté la vigne, comme un symbole de civilisation et de haute culture.

Depuis les temps les plus anciens, la vigne et le vin sont restés intimement associés à l'art, sous toutes ses formes : littérature, musique, architecture, peinture, sculpture. Les plus beaux chefs-d'œuvre ont été dans toutes les civilisations, dans tous les siècles et dans tous les pays inspirés par l'amour du vin.

Nous avons voulu ce soir vous faire communier avec nous dans cette religion de la vigne et du vin, en vous conviant à écouter une conférence, agrémentée d'auditions musicales et littéraires aussi bien que de chorégraphie, sur le vin et les artistes.

Cette Conférence a lieu dans cette maison de Jean Macé, où toutes les entreprises qui tendent au développement de l'éducation nationale ont reçu toujours le plus généreux accueil.

Notre conférencier est mon ami et compatriote Paul Sentenac.

Il a de nombreux titres à votre bienveillance. D'abord, c'est un vigneron, enfant de notre terre languedocienne, de cette vieille région narbonnaise, dont le vin est la gloire. Dans notre modeste bourgade de Coursan, où tous les habitants vivent de la culture de la vigne, on aime le vin et on aime aussi à le chanter.

Or, Paul Sentenac est un homme de lettres et un artiste averti. Il a écrit de délicieux poèmes, réunis sous le titre « Tout mon cœur par tous les chemins », des romans, comme « La lame et le fourreau », du théâtre, comme « Le Passeur amoureux » qui fut représenté avec succès sur notre théâtre de verdure de Coursan, enfin une série d'études pénétrantes sur l'art : la Guirlande des masques, les Quatre Graveurs du Mans, Pierrot et les artistes, Roland Chavenon — Hubert Robert.

Il est vice-président du groupe occitan et de la phalange des régionalistes impénitents. Son beau livre « Figures et paysages d'Occitanie » en est le meilleur témoignage.

Nul ne nous semblait mieux qualifié pour vous parler du vin et de l'art.

Puissiez-vous en l'écoutant sentir renaître en vous les souvenirs de la magnifique épopée du vin à travers les âges, et chanter dans vos âmes la divine chanson du vin.

Je donne la parole à Paul Sentenac.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Déclarations de récolte)H. H.). Les vins espagnols (M. G.).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous continuons à avoir des temps variables qui contrarient les travaux de la campagne. Il pleut un jour et fait très beau le lendemain. La taille seule peut se continuer par le beau temps. Nous n'avons pas encore eu de fortes gelées. Quelques matinées froides, mais beau soleil assez chaud dans la journée.

Pourtant sur la partie haute du Languedoc, on a vu de la neige ces jours derniers ; elle a été vite fondue.

Nous avons constaté au cours de nos promenades dans le vignoble que quelques viticulteurs imprudents avaient déchaussé les jeunes greffes de l'année et les laissaient à découvert.

Si la température descendait à quelques degrés au-dessous de zéro, certainement, la soudure de ces greffes souffrirait beaucoup et l'on constaterait du mal au printemps prochain.

Il est arrivé assez de malheurs aux greffes de cette année, sans exposer les rares qui ont bien réussi à prendre mal.

C'est étonnant comme en agriculture, et en viticulture surtout, il est difficile de faire raisonner les travaux. Nous l'avons prouvé dans notre dernière chronique au sujet de la taille, des plantations, de la conservation des sarments destinés à fournir les greffons. Nos observations journalières justifient notre opinion sur la routine et quelquefois le mauvais vouloir des travailleurs agricoles.

Faire les plantations avant les gros froids ou attendre que les fortes gelées soient passées. Il ne faut jamais planter, lorsque la terre est un peu gelée. Si elle était trop glacée, ce serait inutile de faire la recommandation ; on ne pourrait pas la diviser.

Les meilleures plantations se font par temps doux.

La taille ne doit pas se pratiquer non plus avec les fortes gelées. Le bois est cassant et les plaies irrégulières se cicatrisent difficilement. Il peut se produire des accidents aux ceps ; si on taille à des températures au-dessous de 0°. On a le temps de tailler jusqu'à la fin février.

Lorsqu'on n'a pas à faire des cultures ou des fumures, il vaut mieux tailler en janvier et février.

En ce moment, on ramasse les olives noires pour extraire l'huile. Beaucoup de ces olives sont sur le sol, au pied des oliviers. Si on les ramasse après les fortes pluies, beaucoup sont recouvertes de terre qu'il faut faire disparaître avant d'apporter les fruits au moulin à huile.

Pour cela, on étend les olives sur des draps ; alors qu'elles sont bien sèches, on les secoue sur un plan incliné percé de trous. Eviter de laisser fermenter les olives dans des récipients où les fruits restent tassés pendant assez longtemps, si on veut que l'huile soit franche de goût.

Les olives qui ont fermenté avant d'être portées au moulin donnent une huile trop fruitée qui ne convient pas au goût de beaucoup de consommateurs.

Ce n'est pas encore le moment de tailler les oliviers. Il faut attendre que les froids rigoureux soient passés. Le meilleur moment est le mois de mars pour notre région.

Si on veut avoir de belles figues et conserver la vigueur aux figuiers, il est bon de répandre dès maintenant autour des arbres travaillés des engrais phosphatés.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles sont de plus en plus calmes et les bureaux des associations viticoles ainsi que les journaux locaux et régionaux politiques et d'information commencent à renseigner exactement les viticulteurs sur la situation réelle du marché des vins.

Situation que nous n'avons cessé de faire prévoir depuis le mois d'octobre, estimant que nous sommes plus utiles à nos collègues propriétaires viticulteurs en leur disant des vérités qu'en les induisant en erreur pour les flatter.

Les Chambres de commerce ont coté cette semaine de 16 à 19 francs le degré. Les Chambres d'agriculture, qui ont fini par comprendre la situation, n'établissent pas de cotes par suite du trop grand calme dans les affaires.

Les propriétaires viticulteurs qui jusqu'à maintenant, excités par les grandes associations viticoles et les Chambres d'agriculture dont certaines ont à la tête des personnalités peu intéressées à la viticulture puisqu'elles ne possèdent pas de propriété terrienne, commencent à s'émouvoir de la situation et seraient bien moins tenaces pour la vente du vin.

Ils voudraient bien céder aux prix qu'on leur a offerts en octobre, mais c'est trop tard.

Le commerce des régions de grande consommation ayant trouvé les propriétaires viticulteurs un peu trop exigeants, s'est procuré des vins d'Algérie et étrangers : Espagne, Italie, etc.

Il faut maintenant attendre que ces vins soient consommés.

Si la crise économique n'est pas accentuée par la crise politique provoquée par la lutte néfaste des partis et des personnes, la consommation ne se ralentira pas et nous pourrons écouler nos vins à partir de février ou mars.

Ainsi que nous le disions la semaine dernière, il ne faut pas que les détenteurs de vins à la propriété se laissent aller au découragement après s'être trop entêtés au début de la campagne.

Il ne faut céder le vin qu'à un prix raisonnable, pour le peu de récolte que nous avons eue en France. Pousser les dirigeants de nos associations viticoles et vinicoles à se mettre d'accord sur les revendications générales des viticulteurs ; ne pas se laisser berner par les Parlementaires qui jettent souvent de la poudre aux yeux pour se faire de la réclame électorale qui est leur seul but.

Les diverses associations viticoles de notre région, après avoir été calmes au moment où le vin semblait vouloir se vendre un prix raisonnable, commencent à s'émouvoir et à s'agiter.

Le Syndicat des vignerons de Narbonne, réuni le 14 décembre, demande à ses représentants (pourquoi n'a-t-il pas envoyé un des leurs à la Chambre des députés ?) et au gouvernement : de renoncer à vouloir établir notre prospérité viticole sur les bases du plus fragile empirisme.

Un allégement des charges écrasantes qui pèsent sur le vin.

Une protection vraiment efficace contre les vins étrangers.

L'aménagement de la production métropolitaine et algérienne appropriée aux besoins de la consommation.

Cela est très bien et nous approuvons les vœux des délégués des sections communales du Syndicat des vignerons de Narbonne. Ils auraient été tout de même plus pratiques, si au lieu d'envoyer à la Chambre un internationaliste, un libre-échangiste, un collectiviste, un inconnu de la viticulture, ils avaient envoyé un viticulteur intelligent du terroir.

Par qui ferez-vous défendre vos vœux, Messieurs les Narbonnais ?

Le mardi 16 décembre s'est réuni aussi le Syndicat régional Montpellier-Lodève (section de la C. G. V.), dans la belle et vaste salle des Concerts de Montpellier.

On a voté des résolutions et émis des vœux, au sujet des vins d'Algérie, au sujet de l'importation des vins étrangers, notamment, que le droit d'entrée de ces vins soit relevé de 55 à 84 francs. Qu'il soit augmenté automatiquement pour chaque pays expéditeur, du montant des primes allouées aux vins en provenance de ce pays.

Que les impôts sur les transports des vins en chemin de fer soient supprimés.

Que les droits de circulation sur les vins soient ramenés au coefficient 6 d'avant-guerre, c'est-à-dire $1,50 \times 6 = 9$ francs.

Que l'autorisation de faire des piquettes soit supprimée.

Nous demandons ces réformes depuis longtemps. Nous estimons que les droits de circulation à 5 francs seraient bien suffisants puisque nous protestions déjà avant-guerre contre le prix élevé de 1 fr. 50.

Ce même syndicat proteste énergiquement contre le vœu émis par la Chambre de commerce de Montpellier tendant à demander l'abrogation de l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930 et le relèvement des droits de douane sur les vins étrangers à 70 francs seulement.

Cet article 4 fait couler beaucoup d'encre et l'on n'est pas bien d'accord sur son maintien ou sa suppression.

Cette année où les vins du Midi titrent un faible degré, beaucoup de vins de 8 degrés seraient déjà partis, s'ils avaient pu être remontés avec des vins étrangers.

Il y a tout de même un paragraphe de cet article 4 qui doit disparaître, si l'on veut protéger nos vins blancs de pays qui sont bien délaissés.

Nous sommes étonnés que les représentants à la C. G. V. de Paulhan, Clermont, Ceyras, etc., pays producteurs de vins blancs excellents, n'aient pas parlé de ce dernier paragraphe de l'article 4 qui a été ajouté presque clandestinement.

Déclarations de récolte. — Nous donnerons et commenterons dans notre prochain numéro le tableau que publie le *Journal Officiel* du 23 décembre, relatif à la récolte viticole de 1930.

Les départements métropolitains fournissent 42.011.074 hectolitres ; l'Algérie, 13.561.385 hectolitres, au total 55.572.459 hectolitres, contre 75.738.873 l'an dernier. Le déficit est donc de 20 millions d'hectolitres comme nous l'avions prévu.

Le stock à la propriété (6.680.596 hectolitres) étant supérieur à celui de l'an dernier (6.065.328), les disponibilités s'élèvent à 62.253.055 hectolitres, inférieures de 19.516.146 hectolitres, à celles de l'an dernier (81.799.201 hectolitres). — H. A.

Les vins espagnols. — L'importation actuelle des vins espagnols en France prend une telle importance que nous pouvons constater dans toutes les boutiques de Paris des pancartes préconisant la consommation de ces vins à forts degrés et reléguant ainsi nos bons crus au second plan.

Ces vins ont-ils été sérieusement analysés en passant la frontière? Il faut espérer qu'ils le seront, car à une époque peu lointaine on pouvait noter les protestations véhémentes de la presse viticole espagnole, la *Vanguardia* de février 1923, qui évaluait à 400.000 hectolitres la quantité d'alcool d'industrie utilisée pour remonter des vins à faibles degrés. D'autre part, la *Vinicultura Espagnola* de février 1925 signalait que la crise d'exportation provenait de la quantité de vins artificiels fabriqués et de la quantité d'eau et de piquettes employées.

C'est la Confédération des viticulteurs de Valence qui fait ces aveux qui sont à retenir.

Quant aux certificats d'origine délivrés par nos agents consulaires, ils ne certifient aucune origine.

Il faut donc s'en rapporter au service des douanes qui malheureusement se contente simplement de constater le degré et le taux du plâtrage. Pour calmer nos appréhensions, les Espagnols ont depuis instauré la déclaration de récolte, l'affichage du degré, l'interdiction du sucrage, mais le vinage reste permis, toujours avec de l'alcool à bon marché leur permettant ainsi de concurrencer nos vins à forts degrés.

Pour éviter l'introduction de ces vins alcoolisés, le seul remède serait de renforcer notre service de répression des fraudes, conjointement avec celui des douanes et de surveiller méticuleusement les importations des vins étrangers. Le fera-t-on ? — M. G.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 245 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 260 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20. Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 4.500 à 20.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 675 à 750 fr. Mâconnais, 600 à 650 fr. ; blancs, 700 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 900 à 1.100 fr. Beaujolais, de 700 à 1.000 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 500 à 600 francs. Vins blancs de Blois, 450 à 525 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1929 : de 130 à 150 fr. Vins rouges, 14 fr. le degré. Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 23 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 23 à 25 fr. le degré Rouges 1930, 23 fr. le degré. Noahs, 270 à 400 fr. les 225 litres, suivant degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 800 à 900 fr. ; Gros plants, de 400 fr. à 500 fr. Noah, de 250 à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 12 fr. 75 à 17 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. 50 à 16 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 16 fr. » à 17 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, de 11 fr. 25 à » fr. » le degré. Trois-six de marc v., 1.100 à 1.125 fr. les 100°. Rectifié extra neutre, 1.250 à 1.300 fr.

Midi — *Nîmes (15 décembre 1930).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 16 fr. 50 à 20 fr. » le degré. Costières, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. à » fr. le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de 9 fr. 50 à 10 fr. » le degré.

Montpellier (16 décembre). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 16 fr. » à 17 fr. 50 le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de 17 fr. 50 à 19 fr. » le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. » les 100°. Marc 52°, de » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » fr. à » ; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr.

Béziers (5 décembre). — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. » à » fr. le degré. Blanc, » fr. » à » fr. » le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 21 décembre 1930. Vins nouveaux, de » fr. » à » fr. ». Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

Perpignan (20 décembre 1930). — Vins, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Carcassonne (20 décembre). — Récolte 1930, de » fr. » à » fr. le degré. Pas d'affaires.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 240 à 280 fr. ; B.-Rhin, de 220 à de 240 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 300 à 360 fr. ; B.-Rhin, 300 à 320 fr. Vieux 1928 : 380 à 400, B.-Rhin 340 à 380. Vins blancs fins 1929, » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ». Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.100 fr. ; Mirabelle, 2.100 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 158 fr. » à 161 fr.; orges, 79 fr » à 91 fr.; escourgeons, 61 fr. à 73 fr.; maïs, 80 fr. » à 82 fr.; riz, 165 fr.; seigle, 70 fr. à 80 fr.; sarrasin, 75 fr. à 78 fr. »; avoines, 67 fr. » à 80 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 92 fr. 82 à » fr. ». Buenos-Ayres, 48 fr. 38 à » ». Chicago, 71 fr. 72. — Sons, 56 fr. à 65 fr. — Recoupettes, de 42 à 48 fr.; remoulages, de 60 à 100 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 200 à 280 fr. — Hollande commune, de 95 à 135 fr.; jaune ronde, de 60 fr. à 70 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 90 fr. à 110 fr.; Saint-Malo, 65 fr. à 70 fr.; Rose, 110 fr. à 120 fr. Sterling, de 80 à 90 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 145 fr. à 180 fr.; paille d'avoine, de 155 fr. à 190 fr.; paille de seigle, 155 fr. à 190 fr.; luzerne, 300 fr. à 330 fr.; foin, 280 fr. à 320 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 450 à 500 fr.; trèfles violet du Midi, de 440 à 560 fr.; Féveroles, de 100 à 105 fr.; luzerne, de 625 à 900 fr.; sainfoin, 210 à 220 fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr.; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 104 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 66 fr.; Arachides courant, 69 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 189 fr. » à » fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 6 fr. » à 16 fr. 80. — Veaux, 7 fr. 50 à 18 fr. 80. — Moutons, 8 fr. » à 36 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 10 fr. 30. — Longe, de 10 fr. » à 15 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 109 fr. » à 114 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 93 fr. 50 à 101 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 110 fr. » à 115 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 260 fr. 100 kgs; neige, 265 fr. **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Malaga frais, de 500 fr. » à 800 fr. ». — Chasselas de Moissac, de 1.600 fr. à 2.000 fr. — Châtaignes, de 80 fr. à 150 fr. — Noix, de 600 fr. » à 800 fr. ». — Poires de choix, de 800 à 1.600 fr. Poires communes, de 130 à 350 fr. — Pommes de choix, de 400 fr. à 1.200 fr.; communes, de 180 à 300 fr. — Citrons, de 300 fr. à 400 fr. — Bananes, de 500 fr. à 600 fr. les 100 kilos. — Figues sèches d'Algérie, de 275 fr. à 450 fr. — Choux verts, 40 à 90 fr. le 100. — Choux-fleurs 150 à 600 fr le cent. — Tomates d'Algérie, de 200 à 300 fr — Laitues de Paris, de 85 à 135 fr. le cent. — Haricots verts d'Algérie, de 400 à 700 fr. — Artichauts dEspagne, de 60 à 70 fr. — Endives françaises, de 300 à 650 fr.

TABLE DES AUTEURS

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

A. (A.). — Vignobles de la Moselle, 205.
A. (H.). — Mildiou de la grappe, 13. — Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins (mensuelle). — Déclarations de récolte, 446.
A. (L.). — Vignoble du Loir-et-Cher, 132.
Armagnac (Dr). — Une richesse qui se perd, 231.

B. (G.). — Vignoble de l'Allier, 55.
Bender (Emile). — La reconstitution du vignoble beaujolais, 6, 21.
Bonnet (Dr). — Vignoble de la Drôme, 413.
Bord (Georges). — Vignoble des grands vins blancs de Bordeaux, 54, 96, 169.

C. (J.). — Vignoble de la Loire-Inférieure, 133.
Cambonie (L.). — Viticulteurs, frappez-vous la poitrine, 282.
Castel (Léon). — La distillation obligatoire des vins, 270.
Chappaz (G.) et **Bonnet** (P.). — L'invasion phylloxérique et la reconstitution du vignoble en Champagne, 401, 417.
Coste (G.). — Les relations économiques franco-espagnoles, 364.

D. (A.). — XXe Congrès de la Confédération des Associations viticoles de la Bourgogne, 109.
D. (Ch.). — Le vignoble de Cassis menacé, 424.
D. (M.). — Loi relative à l'emploi du mot « fine », 97. — Vins pour le Mexique, 97.
Daudet (A.). — Nos exportations, 284.
Douarche (Léon). — Office international du Vin, 46, 91. — Le Vin et les Artistes, 442.
Drouard (Charlotte). — Le projet de loi sur l'outillage national et la viticulture, 9. — Le projet de loi sur la viticulture et le commerce des vins, 28, 289. — La loi sur les assurances sociales et l'agriculture, 101. — Le projet de budget et l'agriculture, 376. — Le statut fiscal des coopératives agricoles, 435.
Dufoux (C.). — Vignoble du Beaujolais, 188.

E. — Vignoble bônois, 205.

F. (E.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (dans chaque numéro).
Ferré (L.). — La nicotine en viticulture, 178. — La vinification en Côte-d'Or après la reconstitution, 305, 337, 353.
Fournas (F. de). — Vignoble du Haut-Languedoc, 141.

G. (E.). — Vignoble des Pyrénées-Orientales, 35, 114, 134, 187, 249, 268, 332, 381, 413. — Droits d'entrée appliqués aux vins doux helléniques, 429.
G. (M.). — Répression des fraudes en Algérie, 347. — Les vins espagnols, 446.
Galles (Paul). — Motoculture viticole: tracteurs pour vignobles, 137.
Gerbeaut (A.), **Constant** (G.) et **Latour** (L. N.). — La reconstitution du vignoble en Côte-d'Or, 157, 173, 193, 209, 225, 241, 257.
Grellet (Mac). — Attention à l'expertise contradictoire, 104. — Souscription algérienne pour les victimes du Midi, 154. — La menace des vins étrangers, 342. — Les arbres fruitiers, les légumes en Algérie, 408.

H (E.). — Vignoble champenois, 147.
Hallade (P.). — Vignoble champenois, 149.
Héron (G.). — Vignoble de Haute-Garonne, 143.
Hugel (H.). — Vignoble du Haut-Rhin, 363.

J. (H.). — Analyse des vins portugais, 16. — Falsification des vins de Porto, 17. — Protection des appellations d'origine en Ethiopie, 18. — Importation des vins espagnols, 18, 348, 365, 395. — Les vins pétillants, 35. — Importation des vins grecs, 35. — Vins de fruits en Belgique, 74. — Taxes anti-dumping au Canada, 74. — Protection des appellations d'origine en Grande-Bretagne, 74. — Négociations franco-helléniques, 76. — Crédits en douane pour les vins d'origine française, 97. — Projet de loi belge sur les vins, 97. — Vœux du Syndicat du Commerce des vins du Loir-et-Cher, 97. — Session de l'office international du vin, 152. — Le décret du 20 juin 1930, 220. — Vœu de la Société d'agriculture du Var, 220. — La loi sur la viticulture et le commerce du vin, 220, 395. — Les hybrides en Haute-Marne, 221. — La crise viticole, 221. — Importation des vins en paillons, en Irlande, 222. — La C.G.V. et les relations franco-espagnoles, 269. — Le projet de réforme du commerce des vins, 318. — Dénonciation éventuelle de la convention franco-grecque, 334, 413. — L.U.R.S.S. et la Conférence internationale du Vin, 349. — Les livraisons obligatoires d'alcool de vin et la C.G.V., 396. — Vignoble rhénan, 346. — Vignoble champenois, 346, 381.

Kayser (Edmond). — Contribution à l'étude des vins d'hybrides, 279.

L. (J.). — Vignobles de la Bourgogne, 149.
L. (J.). — La loi « Dessein » et le traitement des vins par l'acide sulfureux, 121. — Jurisprudence, 214. — Déclaration des appellations d'origine, 330.
Labergerie. — L'assurance mutuelle agri-

cole du Poitou, 199. — Souvenirs et espoirs, 438.
Lafon (J.), **Vidal** (J.-L.) et **Nayrac** (M.). — Cinquantenaire de la reconstitution du vignoble charentais, 41, 61, 81.
Leroy (J.-Ch.). — L'appellation « Bourgogne » et le jugement du Tribunal de Dijon, 67. — Les appellations d'origine et la jurisprudence, 293.

M. (P.). — La vente des vins des Hospices de Beaune et la Paulée de Meursault, 394.
Marsais (P.). — Traitement des vins par l'air ozoné, 311.
Mathieu (Pr L.). — Nouvelles dénominations légales, 73. — Le vin légal, 217. — L'anti-moelleux des vins, 218.
Mercier (J.). — Les élèves de l'Institut national agronomique en Bourgogne, 123.

P. (G.). — Vignoble de l'Hérault, 141.
P. (G.). — Vignoble de la Dordogne, 169.
P. (M.). — Vignoble du Bordelais, 147.
Paul (Jacques). — Une solution définitive des crises viticoles, 369, 385.
Pée-Laby (E.). — Situation viticole du Haut-Languedoc, 33, 142.
P. (H.). — Vignoble des Charentes, 237.
P. (J.). — Vignoble de la Côte-d'Or, 346.

R. (A.). — Vignoble du Bordelais, 54, 96.
R. (H.). — Vignoble de l'Algérie, 204, 250.
Ragueneau (Ulysse). — Vignoble des Charentes, 189.
Ravat (J.-F.). — Essais sur les lois d'hybridation de la vigne, 321. — Solution définitive des crises viticoles, 433.
Rives (Louis). — Essais de sulfatage aux héliones, 230.
Rousseaux (E.). — L'appellation « Chablis » de 1919 à 1929, 273.

S (F.). — Vignoble d'Algérie, 234.
Salomon (R.). — Vignoble de Seine-et-Marne, 188.
Semichon (Lucien). — Vinification : Anhydride sulfureux et phosphate d'ammoniaque, 162. — Vignoble de l'Aude, 168.

T. (A.). — Vignoble hongrois, 238.
T. (J.). — Vignoble du roannais, 133, 412.
Tasseau (Maurice). — Expériences de vinification sur vendanges mildiousées, 150.
Thiéry (P.). — Vignoble de l'Indre, 170.
Tibbal (J.). — Vignoble du Tarn, 33, 168.

V. (Ch). — Vignoble de Touraine, 56, 333.
V. (R.). — Vignoble du Bordelais, 146.
Viala (P.). — Cinquantenaire de la reconstitution, 5.
Vidal (J.-L.). — Vignoble des Charentes, 170.
Vincens (J.). — La concentration des moûts, 35.

TABLE DES MATIERES

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

ACADÉMIES, SOCIÉTÉS, etc... — Vœux de la Société nationale d'encouragement à l'agriculture, 14. — A l'Association nationale d'Expansion économique : la question des exportations, 17. — Office international du Vin, 46, 91, 152, 414. — Société française d'Emulation agricole, 77. — Vœux du Syndicat du Commerce des Vins du Loir-et-Cher, 97. — Comice agricole et viticole du Beaujolais, 98. — Concours de monographies agricoles de la Société des Agriculteurs de France, 153. — Association de propagande pour le vin, 154. — Ligue belge des amis du vin, 189. — La Fédération des Associations agricoles du Centre et le décret du 20 juin 1930, 220. — Vœux de la Société d'agriculture du Var, 220. — La C.G.V. et les vins espagnols, 268. — L'A.N.é.E. et nos exportations, 284. — La C.G.V. et le projet de loi sur la viticulture, 430.

AGRICULTURE. — Les arbres fruitiers, les légumes en Algérie, 408.

BIBLIOGRAPHIE. — Le rôle physiologique du magnésium dans les végétaux (M. le Prof. CANALS), 57. — Le greffage de la vigne, par E. LEPAGE, 57. — La Revue d'agriculture pratique des Pays chauds, 58. — Code manuel du Propriétaire agriculteur, du Fermier, du Métayer et du Régisseur, par Abel BECKERICH, 77. — Ce que tout négociant en vins doit savoir, par A. HUBERT et SAUZÉAT, 78. — Traité de vinification pratique et rationnelle, par Jules VENTRE, 190. — Problèmes pratiques sur la Vinification, par L. et R. MATHIEU, 190. — Les grands vins de Bordeaux, 206. — La taille en plein vent des arbres fruitiers à noyau, par E. RABATÉ, 206. — Guide de vinification rationnelle des vins blancs, par L. MOREAU et E. VINET, 254. — Vins de Champagne et vins monsseux, par P. PACOTTET et L. GUITTONNEAU (2e édition), 318. — Le vin, par Léon DOUARCHE, 382. — La science et le bonheur, par G. Lakhowsky, 397. — La vinification dans les pays chauds, par J. DUGAST (3e édition), 398. — Les vins français, 398. — Agenda agricole et viticole V. VERMOREL, 414.

CONGRÈS, CONCOURS, EXPOSITIONS, etc. — Concours de l'office international du Vin, 76. — Le XXe Congrès de la Confédération générale des associations viticoles de la Bourgogne, 109. — Foire de Lyon, 238. — Exposition horticole d'automne, 254. — Congrès national viticole hongrois à Balatoufurel, 348. — Pour le perfectionnement des moyens techniques de production agricole, 349. — Invitation de l'U.R.S.S. à la Conférence internationale du Vin, 349.

DIVERS. — Légion d'honneur, 134. — Souscription en Algérie pour les victimes des inondations du Midi, 154. — Le Moulin à vent classé comme monument historique, 284. — Les services agricoles des Cies P.-O. et P.-L.-M., 294. — Pour un poste de radiodiffusion coloniale, 349. — Le vignoble de Cassis menacé, 424.

ECONOMIE RURALE. — Suppression de la taxe anti-dumping au Canada, 74. — La question douanière américaine, 75. — La loi sur les assurances sociales et l'agriculture, 101. — L'assurance mutuelle agricole du Poitou, 199. — Nos exportations, 284. — Les relations économiques franco-espagnoles, 364, 395. — Le projet de budget et l'agriculture, 376. — Le marché des pommes à cidre, 254.

ECONOMIE VITICOLE. — (Voir aussi LÉGISLATION). — Le projet de loi sur l'outillage national et la viticulture, 9. — Les importations de vins espagnols, 18, 269, 348, 446. — Les vins pétillants en Suède, 35. — Le projet de loi sur la viticulture et le commerce des vins, 28, 220, 289, 395. — L'importation des vins grecs, 35, 76, 334, 429. — La crise viticole et les conseils d'arrondissement, 221. — La distillation obligatoire des vins, 270. — L'appellation « Chablis » de 1919 à 1929, 273. — La menace des vins étrangers, 242. — Une solution définitive des crises viticoles, 369, 385, 433. — Vente des Vins des hospices de Beaune et Paulée de Meursault, 394. — Les livraisons obligatoires d'alcool de vin, 396 (Voir aussi STATISTIQUES).

ENGRAIS. — Une richesse qui se perd, 231.

ENSEIGNEMENT. — Ecole supérieure d'agriculture d'Angers, 18. — Station œnologique de Bourgogne à Beaune, 57. — Ecole d'agriculture et de viticulture de Beaune, 76. — Institut œnotechnique de France, 77. — Ecole d'agriculture et de viticulture de Fontaines, 98. — Institut technique de pratique agricole, 98. — Les élèves de l'Institut national agronomique en Bourgogne, 123. — Institut œnotechnique de France, 190, 221. — Excursion annuelle des sommeliers de Paris, 206. — Initiatives agricoles des Compagnies de Chemins de fer, 219. — Station œnologique de Bourgogne à Beaune : Cours et exercices pratiques d'œnologie, 350. — Station œnologique et agronomique du Gard, à Nîmes : leçons et applications pratiques d'œnologie, 366.

FRAUDES ET FALSIFICATIONS. — Falsifications des vins de Porto, 17. — L'abus de la dénomination « Vins de fruits » en Belgique, 74. — Activité du service de répression en Algérie, 346. — Réorganisation du service de la répression des fraudes, 396. — (Voir aussi LÉGISLATION.)

GÉNIE RURAL. — Motoculture viticole : Tracteurs pour vignobles, 137.
HYBRIDES. — Les vignerons de la Haute-Marne et les hybrides, 221. — Contribution à l'étude des vins d'hybrides, 279. — Essai sur les lois de l'hybridation de la vigne, 321, 366.
LÉGISLATION, JURISPRUDENCE, etc... — Analyse des vins portugais destinés à l'exportation, 16. — Protection des appellations d'origine en Ethiopie, 18. — Régime douanier des plants de vignes, 18. — Règlement pour l'application de la loi du 1er janvier 1930 sur les vins, 35. — L'appellation « Bourgogne », 67. — Nouvelles dénominations légales, 73. — La protection des appellations d'origine en Grande-Bretagne, 74. — Application à l'Algérie de la loi réglementant l'emploi du mot « fine », 97. — Vins et liqueurs à destination du Mexique, 97. — Suppression, en Allemagne, des crédits en douane pour les vins d'origine française, 97. — Viticulteurs, attention à l'expertise contradictoire, 104. — Sept décrets sur les degrés des vins de consommation, 115. — Application de la loi « Dessein » et traitement des vins par l'acide sulfureux, 121. — Casiers vinicoles, 153. — Appellation d'origine, délimitation, 214.— Le vin légal, 217. — Le Conseil d'arrondissement de Toulon et le projet de loi sur la viticulture, 220. — Certificat pour l'importation en Irlande des vins en paillons, 222. — Vins impropres à la vente, 250 (circulaire aux agents de la répression des fraudes). — Le projet de loi sur les vins devant la Commission des boissons, 289, 318. — Délimitations et accords collectifs, 293. — Déclarations d'appellations d'origine, 330. — La contenance des bouteilles, 350. — Désacidification des moûs, 396. — Le statut fiscal des coopératives agricoles, 435. — (Voir aussi FRAUDES ET FALSIFICATIONS et ECONOMIE VITICOLE.)
MALADIES DE LA VIGNE. — Mildiou de la grappe, 13.
NÉCROLOGIE. — Alexandre Tacussel, 414.
ŒNOLOGIE, VINIFICATION, TECHNOLOGIE. — La concentration des moûts, 35. — Expériences de vinification sur vendanges mildiousées, 151. — Vinification : anhydride sulfureux et phosphate d'ammoniaque : arrêt de la Cour de Montpellier, 162. — L'anti-moelleux des vins, 218. — La vinification en Côte-d'Or après la reconstitution, 305, 337, 353. — Traitement des vins par l'air ozoné, 311.
PROPAGANDE VINICOLE. — L'A.P.V., 154. — Le vin et les artistes, 254, 350, 442. — Journées militaires du Vin à Montpellier, 286. — La vérité sur le vin, 349.
PRODUITS ANTICRYPTOGAMIQUES ET INSECTICIDES. — (Voir TRAITEMENTS).
RECONSTITUTION. — Cinquantenaire de la reconstitution du vignoble, 5. — La reconstitution en Beaujolais, 6, 21. — La reconstitution dans les Charentes, 41, 61, 81. — La reconstitution en Côte-d'Or, 157, 173, 193, 209, 225, 241, 257. — La reconstitution en Champagne, 401, 417. — Souvenirs et espoirs, 439.
REVUE COMMERCIALE. — Situation du marché des vins (*mensuellement*). — Cours des vins (*dans chaque numéro*). — Cours des principaux produits agricoles (*dans chaque numéro*).
STATISTIQUES. — Productions, stocks et consommation des vins en 1929 et 1930, 298. — Déclarations de récolte, 361, 382, 391, 446.
TRAITEMENTS. — La nicotine en viticulture, 178. — Essais de sulfatages aux héliones, 230. — Viticulteurs, frappez-vous la poitrine, 282.
TRANSPORTS. — Tarifs de transport des vins par chemins de fer, 222.
VIGNOBLES ET VINS. — Algérie, 204, 236, 250. — Allier, 55. — Alsace, 363. — Aude, 168. — Beaujolais, 188. — Bordelais, 54, 96, 146, 169. — Bourgogne, 149. — Champagne, 147, 346. — Charentes, 170, 188, 237. — Côte-d'Or, 346. — Dordogne, 169. — Drôme, 413. — Haute-Garonne, 33, 142. — Hérault, 141. — Indre, 170. — Haut-Languedoc, 141. — Bas-Languedoc (*dans chaque numéro*). — Loir-et-Cher, 132. — Loire, 133, 412. — Loire-Inférieure, 133. — Mâconnais, 394. — Marne, 381. — Moselle, 205. — Pyrénées-Orientales, 34, 114, 134, 187, 249, 268, 332, 381, 413. — Seine-et-Marne, 188. — Tarn, 33, 168. — Touraine, 56, 333. — Hongrie, 238. — Italie, 253. — Pays rhénans, 346.

Le gérant : JULES LEGRAND.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE